

## Nebbiolo Prima.pur

### ! 2008 Barolo Monvigliero

Elegant, fein, mit Tiefgang, samtig, stoffig, versprüht viel Charme und Leben, feingliedrig, harmonisch, mittellang, sehr gut.

### Roccheviberti, Castiglione Falletto

#### 2008 Barolo Rocche di Castiglione

Rauchig, dahinter viel Frucht verborgen; kann was, sehr zart und leichtfüßig, mineralisch durch und durch, kein Kraftprotz, sondern mit der feinen Klinge spielend.

### Seghesio F.lli, Monforte d'Alba

#### 2008 Barolo Vigneto La Villa

Zart rauchig, schöne Würze, Veilchen, mit Tiefgang; dicht, saftig, guter Kern, zum Abgang hin cremig, dennoch kompakt gebaut, mit Länge.

### Aurelio Settimo, La Morra

#### 2008 Barolo

Schüchtern; deutet viel an, kommt aber nicht aus sich heraus, reichlich feinkörniges Tannin und Mineralik, dann viel rotbeerige Aromen, kann viel, hat Kraft, Substanz und Persistenz.

### 2008 Barolo Rocche dell'Annunziata

Zart, mit Tiefe, vielschichtig; genauso am Gaumen, alles versteckt, große Spannung, reicher Aromenbogen, viel feinkörnig-stoffiges Tannin, eine Spur trocken, dazu mineralischer Kern, lang.

### Giovanni Sordo, Castiglione Falletto

#### 2008 Barolo Ceretta di Perno

Rosmarin, zart vegetale Note und Würze, dazu Kirsche, dunkle Beeren; kühle Ader; saftig, fruchtbetont, cremige Dichte, mineralische Ader; mittellang, salzig, gut.

### Tenuta L'illuminata, La Morra

#### ! 2008 Barolo Tebavio

Kräuter; leichte Rauch-Note, Nougat, dann reichlich rotbeerige Frucht; feingliedrig strukturiert, mit Spannung und Länge, delikater, beschwingt, lang und fein, bereits jetzt ein Vergnügen.

### Alessandro Veglio, La Morra

#### 2008 Barolo

Wirkt im Duft schon kompakt und tiefgründig, kühl, Heidelbeeren; saftig, dicht, fest gebaut, kompakter Kern, hintennach mit feinkörnigem Tannin, mittellang, salzig.

#### 2008 Barolo Gattera

Rindsuppe, Schwarztee; ganz dunkle Tönung, Lakritze, fleischige Dichte, reichlich stoffiges

Tannin, eine Spur trocken im Abgang, gute Länge und salziges Finish.

### Mauro Veglio, La Morra

#### 2008 Barolo Gattera

Rotbeerig, hellfruchtig; saftig, samtig, dunkle Anmutung am Gaumen, strukturiert, dazu süßer Kern, feinkörnig fleischiges Tannin, mittellang, gut.

### Michelino Veglio e Figlio, Diano d'Alba

#### 2008 Barolo

Schöne klare, klassische Frucht, Blutorange; gediegen, saftig, harmonisch, schon gut zu trinken, salzig, würzige Note, leichtfüßig, gut, mit Länge.

### Villadoria, Serralunga d'Alba

#### ! 2008 Barolo

Fein, mit Tiefe, Kornel, satte und süße Frucht; strahlt Kühle aus, Heidelbeeren, saftig, stoffiges Tannin, schöner Klassiker; mit Eleganz und Persistenz, mineralischer Ausklang, fein.

## Barolo Riserva 2006

### Anselma Giacomo, Serralunga d'Alba

#### ! 2006 Barolo Riserva Vigna Rionda

Frische, rotbeerige und transparente Frucht, jugendliche Ausstrahlung; kühl, elegant, vielschichtig, dicht, feinkörnig, hat alles, kann viel, saftig, wunderbare Harmonie und gelassene Ausstrahlung, toll, schon jetzt sehr gut trinkbar. Top!

### Franco Conterno, Monforte d'Alba

#### 2006 Barolo Riserva Bussia Munie

Schöner Duft, strahlt Ruhe und Harmonie aus; samtig, saftig, cremig-süßer Kern, noch ganz jung und knackig, mineralisch, transparent, vital, salzig, gute Persistenz, gediegener Klassiker mit Potenzial, kann viel. Top!

### Mario Gagliasso, La Morra

#### 2006 Barolo Riserva

Süße, leicht röstige Note; cremig-süße Dichte, subtil, mineralisch, feingliedrig, bleibt lang, ungemindert jugendlich und streng wirkend, weißweinartige Rasse, fein.

### Josetta Saffirio, Monforte d'Alba

#### 2006 Barolo Riserva Persiera

Jugendliche Ausstrahlung, rote Waldbeeren, feiner Tiefgang, kühl, elegant; saftig, lebhaft, verspielt, mit Saft und Kraft, wunderbare Spannung, mineralischer Kern, harmonisch, alles da, jung.

Winzeradressen auf:

[www.weinpur.at/adressen](http://www.weinpur.at/adressen)



Wolfgang Kiechl

## Quint.essenz

### 1999 Brunello di Montalcino Riserva Case Basse – Gianfranco Soldera

Thomas Bernhard (er) fand in „Alte Meister“ eine probate Erklärung, warum im Wiener Kunsthistorischen Museum weder ein Goya noch ein El Greco hängen: den Kunstgeschmack der Habsburger. Sein Protagonist tröstet sich mit dem „Alten Mann“ von Tintoretto.

Dessen Schaffenskraft lernte ich in Venedigs Scuola Grande di San Rocco zu bewundern, wenn auch nicht zu lieben. So ergeht es mir auch mit Sangiovese und seinen Klonen. Die Wucht von Tintoretts Riesenleinwänden ergreift den Betrachter; ob gläubig oder nicht. Auch Solderas monumentaler Wein reizt das Spektrum des Genießers mit „mundpelzenden“ Tanninen, prägnanter Säure und seinem rauchigen, rustikalen Flair aus. Er ist „dunkel“ und grobkörnig wie ein Tintoretto, der sich bei seiner Lebensaufgabe nicht im Detail aufhalten wollte; doch wer kann sich der ernsthaften Transzendenz und Magie solch düsteren Flairs entziehen!?

Case Basse ist nicht elegisch, aber ein Meisterwerk elementarer Wirkung: Balsamik (Wildgeruch), Würze, Rost und Citrus-Aromen deuten jene Möglichkeiten an, die sich in etwa zehn Jahren vollenden sollten. Auch wenn ich nicht zur Toskana-Fraktion gehöre, erkenne ich im „Weiten Land“ der Weinliebe diese burleske Seele: Von Adele Natter bis Genia Hofreiter ist wohl alles vorhanden! Zum 150. Geburtstag von Arthur Schnitzler fragen wir uns, warum in Wien noch keine Straße nach ihm benannt wurde. Schnitzler wusste aber ohnehin Bescheid: „Eleganz ist der Geschmack der anderen.“

Wolfgang Gassers unvergessliche Stimme im Ohr; fände ich es elegant, den Wiener Heldenplatz in „Thomas Bernhard Platz“ und den Volksgarten in „Arthur Schnitzler Park“ umzubenennen.

Zu Füßen des Prinzen Eugen, dem es zweifellos nicht an Geschmack mangelte, erheben wir unseren Wein auf jene Dichter, die uns den Spiegel vorhalten. Dazu passt der Toast: Jedem Helden seinen Platz!